

 **BEST2023**  
**EATHNIC**

---

Guida ai migliori ristoranti e food shops di  
world food, fusion& ethnic cuisine di Torino

---



---

Vittorio Castellani aka Chef Kumalé

**LA#BOOKERIA**





# **BEST2023** **EATHNIC**

La guida ai migliori ristoranti e food shops di  
world food, fusion & ethnic cuisines di Torino

Tutti i diritti riservati ©

Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta,  
memorizzata in un sistema di archiviazione o trasmessa in qualsiasi  
forma o con qualsiasi mezzo elettronico o meccanico, mediante  
fotocopia, registrazione o altro, senza l'autorizzazione scritta  
dell'autore

[www.ilgastronomade.com](http://www.ilgastronomade.com)

Vittorio Castellani aka Chef Kumalé

**LA#BOOKERIA 003**

# AL FIANCO DELLA TUA ATTIVITÀ IN OGNI FASE

Confesercenti: il partner affidabile per le **imprese** del **commercio**,  
del **turismo**, dei **servizi** e dell'**artigianato**



Pratiche per l'inizio attività



Finanziamenti agevolati



Contabilità, libri-paga e  
dichiarazione dei redditi



Copertura sanitaria  
gratuita



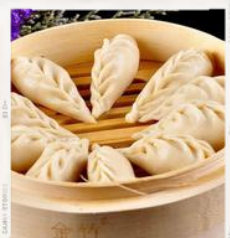
Formazione e aggiornamento  
professionale



Pratiche previdenziali  
(Inps/Enasarco)

Visita il nostro sito  
[www.confesercenti-to.it](http://www.confesercenti-to.it)

📍 Corso Principe Eugenio 7f, Torino  
☎ 011-52201  
✉ [segreteria@confesercenti-to.it](mailto:segreteria@confesercenti-to.it)



# INDICE

**06** Torino Rainbow Cuisine

**07** Cucina Etnica

**08** Cucine del Mondo

**09** Cucina Fusion - Cucina di Strada

**11** Legenda

**13** Best Restaurants **EUROPA**

**20** Best Restaurants **ASIA**

**43** Best Restaurants **NORD AFRICA**

**47** Best Restaurants **SUD AMERICA**

**58** Best Restaurants **FUSION**

**65** Best **TEAHOUSE & SWEET THINGS**

**71** Best **DELI SHOPS**

**78** Ringraziamenti





## TORINO RAINBOW CUISINE

Sono passati vent'anni dall'uscita della mia prima guida "Le Cucine del Mondo per mangiare etnico a Torino", pubblicata per TorinoSette La Stampa e da allora molte cose sono cambiate nel panorama della cucina *touscouleurs* sotto La Mole.

Il numero di locali votati a questo genere di cibi è cresciuto in modo esponenziale e insieme alla quantità è cresciuta anche la varietà, la qualità e l'abitudine dei torinesi nel frequentarli.

Nel corso del tempo molti ingredienti esotici indispensabili per proporre in modo fedele all'originale le diverse cucine sono diventati finalmente disponibili. Alcuni prodotti agricoli poi hanno cominciato ad essere coltivati anche nelle nostre campagne: basti pensare agli ortaggi dei contadini cinesi a Porta Palazzo, ma non solo. Siamo diventati i primi produttori di couscous al mondo!

La rubrica settimanale *PappaMondo* che ho curato per l'inserto torinese de La Stampa Torino7 per molti anni, ha raccontato puntualmente questa evoluzione, nel frattempo non ho mai cessato di viaggiare nei 5 continenti per studiare. Anche le guide gastronomiche hanno iniziato a recensire questo genere di locali, inserendo alcuni tra i locali più meritevoli, ma lasciandone tantissimi nell'ombra e senza fare la dovuta distinzione tra locali etnici e ristoranti di world food. Nell'era digitale, con lo sviluppo di Internet e la diffusione dei canali Social si moltiplicano le pagine Instagram e i post su Facebook, che se da un lato tentano di colmare la penuria d'informazione su questo settore, dall'altro ne banalizzano spesso i contenuti facendoci dimenticare che il cibo è prima di tutto cultura. Ho così pensato di creare e distribuire gratuitamente, *BestEathnic Torino*, grazie alla sensibilità di Confesercenti Torino e di alcuni sponsor "illuminati" che hanno saputo apprezzarne il valore di una guida digitale e sostenibile, figlia del nostro tempo.

**Vittorio Castellani aka Chef Kumalé**





## CUCINA ETNICA

Mentre nel mondo anglosassone e in quello francofono è chiara la differenza tra *World Food* o *Cuisines du Monde* e *Ethnic Food* o *Cuisine Ethnique*, in Italia si parla in modo generico e indifferenziato di *Cucina Etnica*. Cerchiamo di fare chiarezza...

La definizione di cucina etnica ci si riferisce a tutta quella serie di locali che solitamente troviamo concentrati nei quartieri multietnici: a Borgo San Paolo o a Barriera di Milano, spesso a ridosso delle stazioni (San Salvario) o dei mercati (Porta Palazzo). Si tratta spesso di locali modesti a volte scarni ed essenziali, frequentati prevalentemente dalle comunità migranti, che li preferiscono ad altri, perché qui trovano i sapori dei piatti di casa delle diverse tradizioni, serviti in modo fedele all'originale, nel rispetto dei precetti religiosi. Nel caso della cucina araba, le carni saranno rigorosamente quelle *halal* e le bevande alcoliche saranno bandite. Il costo delle consumazioni è decisamente accessibile, la qualità delle materie prime e del servizio è calibrato su questo target. A volte i menù sono scritti in lingue straniere ed il personale parla a stento la nostra lingua. I locali etnici svolgono un'importante funzione sociale di aggregazione per le diverse comunità oltre a consentire di mantenere un legame identitario con la propria cultura d'origine.



## CUCINE DEL MONDO

Diversamente dalla *Cucina Etnica*, i locali di *Cucine del Mondo*, li troviamo più facilmente nelle zone centrali, spesso nei quartieri “bene”, più distinti ed eleganti. A volte si tratta di ristoranti raffinati che ci fanno provare la sensazione di essere in viaggio. Possono essere frutto di progetti d’interior design, realizzati da architetti prestigiosi con l’obiettivo di riprodurre le ambientazioni e/o le atmosfere di terre lontane. La gestione di questi locali è spesso italiana o mista, con soci e/o dipendenti dei Paesi d’origine. I menù ed i piatti cercano di venire incontro al palato italiano, con un compromesso sull’aspetto della tipicità che può riguardare la diminuzione dei dosaggi di spezie come il cumino o il peperoncino e aromatiche, come l’aglio o il coriandolo, la messa al bando di alcuni ingredienti, che possono rappresentare un tabù alimentare per noi italiani, specie se parliamo di ristoranti cinesi. Troviamo carte dei vini con etichette italiane e estere ma anche birre, distillati, liquori, cocktails, infusi e un servizio al pari dei ristoranti italiani di uguale livello. Il costo dei menù è solitamente medio, medio-alto o alto; la qualità delle materie prime decisamente più elevata, rispetto ai locali etnici. In occasione di serate a tema, degustazioni o spettacoli, si trasformano in location per eventi speciali. Spesso troviamo la figura dello chef.





## CUCINA FUSION

Quando due o più tradizioni gastronomiche s'incontrano e si mescolano all'interno di uno stesso piatto, oppure, quando ingredienti o tecniche di altri Paesi entrano in una preparazione, nasce la cucina fusion. Concettualmente tutte le cucine del mondo possono essere considerate come il frutto naturale dell'incontro e lo scambio tra i popoli, ma generalmente parliamo di cucina fusion quando uno chef forza deliberatamente questo processo con un atto creativo. Esempi classici di questo tipo di cucina sono la scuola nikkei nippo-peruviana o la nippo-brasiliana, un mix di tradizioni latinoamericane e giapponesi, figlia della migrazione o l'asian-fusion che coniuga diverse tradizioni orientali. Parliamo di cucina fusion anche quando mescoliamo ingredienti italiani, piemontesi o mediterranei a quelli di altri Paesi.



## CUCINA DI STRADA

Negli ultimi anni lo street food è diventato di moda e sempre più ristoranti, gastronomie, chioschi e locali usano etichettare il proprio stile di cucina, con questa definizione, a volte in modo improprio. Per cibo di strada s'intendono tutte quelle specialità che tradizionalmente vengono preparate e servite *on the road*, in modo da poterle portare via per essere consumate per strada, appunto. Pensiamo ad un gelato, a un trancio di pizza, ad un *bao*, un *döner kebab* o un *hot dog*. A questi grandi classici si sono affiancate diverse nuove preparazioni di altre tradizioni come ad esempio il *sushi burrito* californiano, ma vengono spesso serviti cibi che nascono per essere consumati con le gambe sotto il tavolo, proposti in versione *easy going* o semplicemente decontestualizzati, per una nuova modalità di consumo.

# Il tocco di magia che sa regalare una sensorialità nuova ad ogni piatto

THAT TOUCH OF MAGIC THAT GIVES A NEW SENSORIALITY TO EVERY DISH

Spezie e Miscele di spezie - Erbe e Semi aromatici - Sali pregiati  
Blend personalizzati ispirati alle Cucine del Mondo  
a partire da materie prime intere



Spices and spice blends  
Herbs and Seeds - Salts

Customized blends  
inspired by the  
cuisines of the world

SHOP ONLINE



L'IMPERO  
del SOLE

SIDEA

Quality Certification  
FSSC 22000 - 5.1



Since 1948

[www.sideaspezie.com](http://www.sideaspezie.com)  
[www.limperodelsole.it](http://www.limperodelsole.it)



Via dei Fiori, 1/A - 35018  
San Martino di Lupari (PD) - Italy  
Tel. +39 (0)49.5952158 - (0)49.9460737  
[Info@sideaspezie.com](mailto:Info@sideaspezie.com)



# LEGENDA



Piatti vegetariani



Carni halal



Pagamento con carte



Satispay



Numero di coperti + Esterni



Fascia di costo alta



Fascia di costo media



Fascia di costo bassa



Orario di apertura



Pagina web



Pagina Facebook



Pagina Instagram

Vendi, Analizza e cresci con il  
**gestionale** progettato per te!

# LE FUNZIONI DEL NOSTRO GESTIONALE

Cloud

Pagamenti  
Digitali

App Ordini  
Asporto, Domilicio,  
Tavolo

Marketing & Crm

Menù Digitale

Prenotazioni Tavoli

Magazzino  
Automatico

Cassetti  
Automatici

Statistiche online

Assistenza 7/7

[www.si-ba.it](http://www.si-ba.it)

# BEST

## RESTAURANTS



## EUROPA



# CHEZ CAMILLE

Cucina Francese 🌍 World Food

📍 Via G. Bogino 4 , 10123 Torino

📞 011 1875 2931



Nato dalla passione di una giovane coppia italiana per la cucina francese, questo piccolo bistrò, aperto nel 2019 a pochi passi dal Museo Egizio, è diventato un punto di riferimento in città per chi ama le *crêpes* e le *galettes* bretoni. Per imparare a prepararle a regola d'arte Diego ha trascorso un periodo di apprendistato in Francia e oggi le propone insieme a altre piccole squisitezze che variano di settimana in settimana. Le potrete scegliere dal menù scritto con i gessetti sulla lavagna, dalle *entrées* alle *salades* senza tralasciare i desserts, sorseggiando un calice di vino francese. Le materie prime sono di qualità e non mancano le contaminazioni piemontesi e mediterranee.

## DA PROVARE

*Tartare alla francese*

*Galette Beatrice di grano saraceno*

*Tarte Tatin senza glutine*



🦽 20 €

**RESIDENT CHEF** Diego Di Iorio

🕒 Da martedì a domenica dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 22. Chiuso il lunedì



[chezcamille.it](http://chezcamille.it)



[@chezcamillepetitbistrot](https://www.facebook.com/chezcamillepetitbistrot)



[@chezcamillepetitbistrot](https://www.instagram.com/chezcamillepetitbistrot)



# SMITH'S BRITISH

Cucina Inglese 🌐 World Food

📍 Via Virle 19, 10138 Torino

📞 346 684 4598

Stanchi delle battute ironiche sul *british food* dei clienti del loro cocktail bar Casa Manità, Adam Smith e Manuela, la sua *italian lady*, scommettono sull'apertura di un ristorante di autentica cucina inglese. Adam si mette alla ricerca delle migliori ricette di famiglia, quelle di casa, e istruisce il suo cuoco ai fornelli. Ma sarà con l'arrivo dello chef Luca Icardi, forte di un'esperienza londinese nell'Ivy Cafe Richmond, che il locale prenderà il volo e con esso i *brunch* domenicali e il rito dell'*high tea*, come usa nei grandi alberghi. Nonostante le difficoltà insorte con la Brexit, i prodotti made in UK continuano ad arrivare, altrimenti si fanno in casa, come accade con le *Cumberland sausages*.



## DA PROVARE

*Pies*

*Fish & Chips*

*Hot Sticky Toffee Pudding*

**RESIDENT CHEF** Luca Icardi



🦽 50 €€€



Mercoledì e giovedì, dalle 19.00 alle 24. Venerdì e sabato, dalle 18.30 all'1  
Domenica dalle 10.30 alle 15. Chiuso il lunedì e martedì



[smiths-britsh.business.site](https://smiths-britsh.business.site)



@Smithsbritish



@smithsbritish

# GREEK FOOD LAB

Cucina Greca 🌐 World Food

📍 Via C. L. Berthollet 6bis, 10125 Torino

📞 011 583 3992



Originario del Pireo, Fotis arriva in Italia nel 2008, dopo un'esperienza nel mondo della ristorazione lunga una vita e decide di aprire nel 2014 la sua taverna greca nel cuore di San Salvario, con l'intenzione di fare del suo locale un ambasciatore della cucina ellenica. I *mezedes*, ovvero quella sinfonia di piccoli piatti serviti come antipasto che troviamo in tutto l'arco orientale del Mediterraneo, sono la specialità della casa. I colori e l'atmosfera che si respira sono quelli di una autentica taverna, così come i sapori della cucina. Un angolo del locale ospita un piccolo *greek market* con prodotti greci (vini, ouzo, confetture, erbe aromatiche), in vendita anche su Glovo. *Kali orexi!*

## DA PROVARE

*Mussakas di melanzane*

*Gyros*

*Insalata greca horiatiki*



55 €€



Aperto 7 giorni su 7, dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 24



[greekfoodlab.it](http://greekfoodlab.it)



[@greekfoodlab](https://www.facebook.com/greekfoodlab)



[@greek.food.lab](https://www.instagram.com/greek.food.lab)

# LA DEUTSCHE VITA

Cucina Tedesca 🌐 World Food

📍 Via Stampatori, 10 10122 Torino

📞 011 562 0876

Aperto nel 2010 da Sabine Schumacher e Claudia Franzen, due amiche tedesche trasferitesi a Torino, la Deutsche Vita è un raro esempio di autentica cucina austro-ungarico tedesca in Italia. Alla vigilia della pandemia le due socie fondatrici hanno lasciato le redini del locale alla figlia di Sabine, Francesca e al suo compagno, Ellis, che si sono trasferiti da Vienna, dove lavoravano lei come pasticciera e lui come cuoco. Rimosso il bancone della gastronomia e rinnovata la carta del ristorante, tra un piatto di *gulasch*, uno di *knödel* e tanti nuovi dolci, scoprirete le delizie di una delle cucine meno note in Italia. Da non perdere il *brunch* domenicale.



## DA PROVARE

*Schnitzel*

*Knödel*

*Stinco di maiale*

**RESIDENT CHEF** Ellis Gbinia



🦽 40+20 €€

🕒 Martedì 12.30 - 15. Da mercoledì a sabato, dalle 12.30 alle 15 e dalle 18 alle 23  
Domenica 12 - 15

🖥️ [ladeutschevita.it](http://ladeutschevita.it)

📱 Cerca > [ladeutschevita](https://www.facebook.com/ladeutschevita)

📷 @ladeutschevitorino

# KLEC

Cucina Mitteleuropea 🌍 World Food

📍 Via Sant'Ottavio, 37, 10124 Torino

📞 338 309 1504



Barbara e Riccardo, dopo un soggiorno a Praga, folgorati dalle atmosfere magiche di Staré Město, tornano sotto La Mole e decidono di aprire Klec, l'unico ristopub piemontese votato alla cucina mitteleuropea e alle birre boeme, a cominciare dalla Pilsner, fino a produttori minori come Malastrana e Bohemia Regent.

Nel loro menù troviamo piatti che spaziano dalle specialità dei Paesi Baltici ai Balcani, passando per l'Ungheria, la Polonia fino a includere alcune specialità della cucina sovietica. Potrete iniziare con una selezione di *petit plats* o *zakuska*, passare a piatti di resistenza come *gulash*, oppure ai *dumplings* dell'Est, o stare su semplici proposte *fast good!*

## DA PROVARE

*Gulash con knedliky*

*Stinco di maiale alla birra*

*Pierogi*



50 €

**RESIDENT CHEF** Barbara Stradella



Aperto tutti i giorni della settimana, dalle 17.30 alla 1.00



[klec.cover.page](http://klec.cover.page)



[@klec.blazna](https://www.facebook.com/klec.blazna)



[@klec.blazna](https://www.instagram.com/klec.blazna)



 **Uniontrade**

+39 02 26922898 - [info@uniontrade.it](mailto:info@uniontrade.it)  
[www.uniontrade.it](http://www.uniontrade.it)

**Alla scoperta dei cibi del mondo**



**Dal 1985,  
facciamo conoscere ai nostri clienti  
tradizioni e innovazioni alimentari  
provenienti dalle cucine di tutto il mondo.**

# BEST

# RESTAURANTS



# ASIA



# CURRY & CO.

Cucina Thailandese 🌍 World Food

📍 Via G. Verdi 45/a 10124 Torino

📞 393 276 0383

Maddalena è la mente e motore di Curry & Co. fin dalla sua apertura nel 2013. Maddi, come la chiamano amici e clienti, ha sempre nutrito una forte passione per il mondo della cucina. Dopo varie esperienze in locali torinesi come i Tre Galli, durante un viaggio in Thailandia, si converte ai sapori del Paese del Sorriso e decide di dedicarsi alla cucina thai. Lo fa da autodidatta, prima da sola, oggi con diversi dipendenti, tornando più volte in Thailandia per perfezionarsi, imparare nuovi piatti e cercando libri e ricette su internet. Nel suo bistrò a ridosso di Palazzo Nuovo, molto frequentato dagli studenti, propone buoni piatti thai in versione *fast good* a prezzi accessibili.



## DA PROVARE

*Pad thai*

*Massaman curry*

*Tom yam kung*

**RESIDENT CHEF** Maddi



15+20

€



Dal lunedì al venerdì, dalle 12.00 alle 15.00 e dalle 19.00 alle 22.00



@thai.curry.and.co



@curryandco\_turin

# CASA ARMENIA

Cucina Caucasica 🌐 World Food

📍 Via G. F. Napione 33, 10124 Torino

☎ 011 417 5114



Aperto a ridosso della pandemia, Casa Armenia è l'unico ristorante di cucina caucasica a Torino, uno dei rari locali in Italia. Harutyun, lo gestisce con passione insieme alla sua famiglia, in società con amici italiani. La sala, allestita in modo minimalista, riprende gli elementi decorativi armeni e georgiani, così come il menù, che propone in modo casalingo, alcuni dei piatti più rappresentativi di queste cucine. Li potrete abbinare agli ottimi vini e liquori, importati direttamente da loro e in vendita sul sito. Concentratevi su quel crocevia di sapori delle *entrées* che spaziano dall'Impero ottomano alla cucina sovietica e poi sulla griglia di carni. Nella bella stagione si può fruire del dehor.

## DA PROVARE

*Affettato di Pastirma*  
*Stufato di pollo e orzo Harisa*  
*Zuppa di yogurt Tanapur*



45+15 €€

**RESIDENT CHEF** Meline Sarukhyan



Da martedì a domenica, dalle 19 alle 24. Chiuso il lunedì



[casaarmenia.it](http://casaarmenia.it)



[@casaarmeniaristorante](https://www.facebook.com/casaarmeniaristorante)



[@casaarmeniaristorante](https://www.instagram.com/casaarmeniaristorante)

# DA DEMIR

Cucina Turca 🌍 World Food

📍 Via Fréjus 4/A, 10139 Torino

📞 011 5695043

Dopo 17 anni di attività da pioniere dello street food di qualità, asserragliato nel suo chiosco di piazza Adriano 6/F, Demir ha aperto il suo bel ristorante spazioso e pieno di luce, con richiami stilistici alla simbologia ottomana, a pochi passi da dove lo abbiamo conosciuto e apprezzato. Oltre al *döner kebab* servito al piatto, troviamo una manciata di altre specialità turche, sempre preparate con carni piemontesi lavorate da Demir, in modo fedele, nel rispetto della tradizione turca. E poi ci sono le pizze turche *pide*, e *lahmacun*, gli involtini *dolma*, gli spiedi di *şiş kebab* e i dolci *baklava*. In osservanza ai precetti islamici, la carne è halal e non si servono bevande alcoliche.

## DA PROVARE

*Iskender kebab*

*Kebap bulghur*

*Lahmacun e Pide*



🕒 Dal lunedì dal sabato, dalle 11 alle 14 e dalle 17 alle 23 - Domenica chiuso

💻 [dademir.it](http://dademir.it)

📘 @dademirpiazzaadriano

📷 @dademir\_kebab

# CHEN LON

Cucina Cinese 🌟 World Food

📍 Via Principi d'Acaja 35 H, 10138 Torino

📞 011 434 5441



Aperto dal 1994 il Chen Lon si è sempre mantenuto su una linea di cucina cinese classica, per non deludere la sua affezionata clientela. Mentre molti ristoranti cinesi si sono convertiti al "finto" giapponese o alla cucina fusion, il Chen Lon nell'ultimo decennio ha tenuto la barra dritta, migliorando la qualità dei suoi menù e materie prime, puntando anche su piatti più ricercati. Il cuoco attuale, originario del nord della Cina, cura particolarmente i ravioli *jiaozi* e mette in valore le verdure orientali che si procura da un'azienda agricola di Carmagnola, a km 0. Un locale adatto a chi ama la cucina cinese classica dunque, solo lievemente adattata al palato occidentale.

## DA PROVARE

*I ravioli fatti a mano*

*Lo stufato di maiale*

*Il branzino hongshao*



48



Dal martedì a domenica, dalle ore 12 alle ore 14.45 e dalle ore 19 alle ore 23.30.  
Chiuso il lunedì



[ristorantechenlon.it](http://ristorantechenlon.it)



@RISTORANTECHENLON



@ristorante\_chenlon

# CIBO COLBE

Cucina Iraniana 🌟 Ethnic Food

📍 Corso Unione Sovietica 165/B, 10134 Torino

☎ 351 255 1097

Semi nascosto tra i palazzi di Corso Unione Sovietica, sotto un'insegna anonima che annuncia la sua presenza, troviamo questo fast food, un minuscolo scrigno di sapori persiani gestito dalla cuoca iraniana Miryam. Punto di riferimento di studenti e lavoratori iraniani, Cibo Colbe è consigliato per chi ama le carni kabab allo spiedo orizzontale, proposte in dieci diverse versioni, da accompagnare con ottimo riso basmati allo zafferano, crespino e pistacchi e qualche piatto di verdure grigliate o stufate in salsa. Spesso Miryam omaggia i clienti con un piccolo dolce: lo *sholezard*, di riso e zafferano. L'ambiente è molto modesto, i sapori autentici e i prezzi decisamente accessibili.

## DA PROVARE

*Kabab soltani*


*Melanzane mirza ghasemi*

*Fasegian di pollo al melograno*



🕒 Dalle 12 alle 15 e dalle 18 alle 23 - Chiuso il martedì

 @cibo.colbe

 @cibo\_colbe\_sirous



# CUCINA DI DAMASCO

Cucina Siriana 🌍 World Food

📍 Via Monferrato 23/F, 10131 Torino

☎ 351 888 7070



A due passi da Parco Michelotti esiste una piccola gastronomia che propone i classici piatti che compongono il *mezeh* levantino: *hummus con tahina*, *boulettes* di *kibbeh* farcite, involtini di foglia di vite *yalanji*, *falafel*, *mutabbal* di melanzane... Ad aprirla nel 2019 ci ha pensato Amerigo Digucci, un italo siriano che dopo aver lavorato per anni come cuoco nel Regno Unito, ha scelto di fermarsi a Torino per dedicarsi con passione ai sapori della sua terra d'origine: la Siria. I piatti del giorno sono quelli che ha imparato da sua madre a Damasco e sono esposti dietro una vetrinetta frigo. Potete assaggiarli nel dehors o portarli via. Le carni sono *halal* e non si servono bevande alcoliche.

## DA PROVARE

*BBQ di pollo o agnello*

*Falafel*

*Mix di salse*



♿ 40 €

**RESIDENT CHEF** Amerigo Digucci

🕒 Martedì al sabato, dalle 11 alle 15, dalle 18 alle 22



@cucina\_di\_damasco



# DAWAT

Cucina Indiana 🌍 World Food

📍 Via Milano 8/H, 10122 Torino

📞 011 264 5181

Dal 2016 il ristorante Dawat dello chef Amit Ahuja, insieme al Gandhi di suo fratello Kumar, è sicuramente l'indirizzo migliore per viaggiare in India, senza muoversi dal cuore di Torino. Siamo a pochi passi da Palazzo Civico, scorrendo la lista dei piatti in carta, davvero esuberante, ritroviamo molte delle specialità che fanno della cucina punjabi la più amata e diffusa al mondo. Il tandori chef lavora a vista, dietro ad una vetrata che si affaccia sulla sala di gusto "barocco" indiano. Se non conoscete la cucina indiana, lasciatevi guidare da Amit e dalla moglie Pooja. Se la conoscete di già lasciatevi tentare dai tanti piatti *tandori* o dai *curries* stufati nei poderosi *masala* di Amit.



## DA PROVARE

*Mix tandori platter*  
*Chicken tikka masala*  
*Panir makhni, Biryani*

**RESIDENT CHEF** Amit Ahuja



70 €€



Dal lunedì al mercoledì dalle 19 alle 23. Dal giovedì alla domenica, dalle 12 alle 14.30 e dalle 19 alle 23



dawattorino.it



@dawattorino



@ristoranteindianodawat

# GANDHI

Cucina Indiana 🌟 World Food

📍 Corso Regio Parco 24, 10153 Torino

📞 011 247 0643



Gandhi è stato il primo ristorante nel 2001 a tenere alto il nome della cucina indiana a Torino e continua a distanza di oltre 20 anni. In un locale raffinato, arredato con gusto, da Kumar la cucina al tandori impera sovrana e come in ogni ristorante indiano che si rispetti, non mancano i *curries*, che sono l'altra faccia della medaglia. Se ne servono di ogni tipo e regione; da quelli vegetariani di verdure, come il delizioso *baingan bharta* di melanzane, di legumi e ovviamente di carne. Insieme ai piatti di riso basmati come il *biryani*, non se ne può fare a meno. Tanti piatti vegani, vegetariani e anche ayurvedici. Buona la sezione dei dolci moghul e il *pan masala* per chiudere in bellezza con le spezie.

## DA PROVARE

*Agnello kashmiro rogan josh*  
*Butter chicken (murg makhani)*  
*Melanzane baingan bharta*



**RESIDENT CHEF** Singh Rohit Kumar

🕒 Aperto a pranzo, da giovedì a domenica, dalle 12 alle 14.30. A cena, tutti i giorni dalle 19.30 alle 24

🖥️ [gandhitorino.it](http://gandhitorino.it)

📘 @RistoranteIndianoGandhiTorino

📷 @gandhi\_torino

# ERIA 5 PETALI

Cucina Siriana 🌍 World Food

📍 Via San Pio V 11, 10125 Torino

☎ 346 080 5829

Ospite dello spazio Luoghi Comuni, ristrutturato dalla Compagnia di San Paolo, questo piccolo locale, semplice e accogliente, aperto nel marzo 2022 è gestito da una famiglia siriana e festeggia quest'anno il suo primo compleanno. In cucina troviamo la signora Raiaan, che per l'amore che mette nel cucinare i piatti di casa, tutti chiamano "Mamma".

In sala ci sono i suoi figli e nel menù una selezione di piatti di una delle cucine più amate del vicino Oriente: quella siriana. Lasciatevi consigliare i piatti del giorno, che potrete gustare anche in abbinamento a qualche bottiglia di buon vino rosso libanese, per chiudere con un caffè arabo e dolci orientali *baklava* o *ma'amoul*.



## DA PROVARE

*Hummus bl lamh*

*Tawuk bel fakhara*

*Baklawa*

**RESIDENT CHEF** Raiaan



🕒 Da martedì a sabato, dalle 12 alle 15 e dalle 18 alle 23. Chiuso domenica sera e lunedì

🖥 [eria-cinquepetali.com](http://eria-cinquepetali.com)

📘 [eriacinquepetali](https://www.facebook.com/eriacinquepetali)

📷 [@eria.cinquepetali](https://www.instagram.com/eria.cinquepetali)

# LA TERRASANTA

Cucina Palestinese 🌍 Ethnic/World Food

📍 Via Vi. Monti, 11/bis E, 10126 Torino

📞 389 927 9283



La Terrasanta è un *fast good* di cucina palestinese, aperto lo scorso ottobre da Rafat Abudawas, trasferitosi da una manciata d'anni dalla *food valley* emiliana al capoluogo sabauda. Nel suo localino, lindo e luminoso, propone le icone del cibo di strada di quella cucina che definiremo levantina, evitando di parlare di confini nazionali. Rafat serve alcune delle pietanze più classiche della sua Terra. Parliamo delle polpettine di ceci falafel e dei deliziosi *dip* che vi possiamo abbinare: *hummus* con *tahina*, *babaghanoush* e *mutabbal* di melanzane. Se preferite le carni, ecco lo *shawarma* e gli spiedini *shish kebab*. In osservanza ai precetti coranici non si servono alcolici... ma un ottimo tè alla salvia.

## DA PROVARE


*Polpettine di legumi falafel*  
*Mouse di melanzane mtabal*  
*Focacce manakish con za'atar*



€

🕒 Da martedì a domenica dalle 11.30 alle 15 e dalle 18 alle 23 - Lunedì chiuso

 @PalestinianKitchen

 @laterrasanta\_torino

# KOKOROYA

Cucina Giapponese 🌟 World Food

📍 Via Piave 9/a, 10122 Torino

☎ 011 433 8748

A oltre dieci anni di distanza dalla sua apertura nel 2011, questo minuscolo emporio alimentare di prodotti giapponesi, con annessa gastronomia, continua ad essere un punto di riferimento in città per gli amanti della cucina del Sol Levante. Gianluca Sanna e Yukie Ogawa sono i due simpatici gestori. Lui è italiano e accoglie i clienti, lei è originaria dei dintorni di Tokyo e sta in cucina.

La loro specialità sono i *bento box*, anche in versione da asporto, oltre ai cibi delle classiche *Izakaya*: "polpette" farcite di riso *onigiri*, ravioli *gyoza*, pollo fritto *torikara*. Da Kokoroya trovate tutto l'occorrente per cucinare giapponese e trasformarvi in un cuoco Zen... *rice cooker* compreso.



## DA PROVARE

*Anguilla unagi alla griglia*

*Mix yakitori*

*Ramen set*

**RESIDENT CHEF** Yukie Ogawa



10 €



Dal martedì al sabato, dalle 11.30 alle 14.30 e dalle 17.30 alle 21.

Chiuso domenica e lunedì



@kokoroyatorino



@kokoroyatorino



# MEI SHI MEI KE

Cucina Cinese 🌟 World Food

📍 Via L. Cibrario 3 bis, 10143 Torino

☎ 334 228 0681



Unico rappresentante a Torino, e probabilmente in Italia, della cucina della Provincia di Gansu, questa trattoria cinese è un piccolo scrigno di sapori che ci porta lungo la Via della Seta.

I torinesi ci vanno per gustare i suoi ravioli *jiaozi*, in assoluto i migliori in città, ma il consiglio è di farvi suggerire dalla signora Rosa le altre specialità della casa, che si rifanno alle tradizioni di una Cina inedita, quella d'impronta islamica di questa regione a cavallo tra la Mongolia interna, e le regioni di Ningxia, Shaanxi e Xinjiang.

Il maiale lascia il posto a pollo e agnello, i *noodles Lanzhou lamian* affondano qui le loro radici e con loro diversi piatti uyghuri.

## SIGNATURE DISHES

*Ravioli Jiaozi*

*Pollo stufato Dàpánjī*

*Riso uyghur, "Tigelle" Mo*

*Maltagliati in brodo di manzo*



40



🕒 Dal lunedì al sabato, dalle 12 alle 14.30, dalle 19.00 alle 22.30. Domenica chiuso



Cerca > Mei Shi Mei Ke



# WARUNG JAVA

Cucina Indonesiana 🌍 World Food

📍 Via Vanchiglia 2bis/G, 10124 Torino

☎ 393 033 8373

Mery è una giovane cuoca indonesiana di East Java; dal 2018 ha aperto insieme al suo compagno piemontese un piccolo *fast good* dove è possibile gustare una delle cucine più accattivanti dell'Asia insulare, in versione *street food*, quella che viene servita nei classici chioschi o *warung*, appunto. Si spazia dai *goreng*, i cibi saltati con riso (*nasi*) o noodles (*mie*, *bihun* e *udon*), alle zuppe come il *soto ayam* di pollo o il *sayur lodeh* con verdure in latte di cocco. Non mancano né i fritti né il *tempeh*, le focaccine di *bakwan*, gli involtini *martabak* e l'imperdibile spiedino di pollo in salsa *satay* di arachidi e latte di cocco. Warung Jawa è un dei rarissimi posti in Italia per scoprire questa cucina!



## DA PROVARE

*Nasi Goreng*

*Mie Goreng*


*Gorengan Mix*


**RESIDENT CHEF** Dewi



🦽 20 €

🕒 Dal Lunedì al Venerdì dalle 12 alle 14.30, delle 19 alle 22. Sabato dalle 19 alle 23

 @warungjawa.it

 @warungjawatorino

# MIYABI

Cucina Giapponese 🌍 World Food

📍 Via Villa della Regina 9/a, 10131 Torino

📞 011 8196890



Originario della città di Kobe lo chef Masanori Tezouka ha iniziato la sua attività a Torino come associazione culturale, dove alternava degustazioni di tè e saké a corsi di ikebana o di cucina giapponese. Grazie ai positivi riscontri del suo pubblico si convince ad aprire nel 2020, a due passi dalla Gran Madre, questo piccolo scrigno di autentici sapori giapponesi. Fedele alla tradizione del Sol Levante Tezouka ha saputo fare tesoro dell'esperienza vissuta in Giappone come cuoco. Nel suo Miyabi propone una cucina ispirata ai piatti della tradizionale e di casa (*washoku*), ma più raffinati, dove all'estetica si preferisce l'alta qualità e la freschezza delle materie prime di terra e di mare.

## DA PROVARE

Ravioli *Gyoza*

*Carne di bovino giapponese wagyu*

*Ventresca di tonno rosso otoro*



16 €€€

**RESIDENT CHEF** Masanori Tezouka



Dal martedì al sabato dalle 19.30 alle 23. Chiuso domenica e lunedì



@MiyabiTorino



@miyabitorino

# OH CRISPA!

Cucina Cinese 🌐 World Food

📍 Via Belfiore 16bis/D, 10125 Torino

📞 371 585 4863

Tina Dai è arrivata a Torino per amore da Shanghai e qui, affiancata dalla sua socia italiana, s'è messa d'impegno per mettere sotto una luce diversa i piatti della cucina del suo Paese, riuscendoci. I ravioli sono il fiore all'occhiello di questo bistrot-chino di San Salvario, anche perché oltre a essere preparati in modo artigianale, sono fatti con materie prime di qualità, a cominciare dalla carne di suino dell'agrisalumeria Luiset. L'altra faccia del menù è composta dai *noodles*, saltati o in brodo che potrete scegliere tra sette diverse versioni. I sapori non sono quelli wenzhounesi ai quali siamo abituati e l'ambiente è molto informale, con la cucina a vista

## DA PROVARE

*Ravioli Xio Long Bao*

*Noodles Hong Shiao Niu Rou Mian*

*Riso Nou Mi Ji*



**RESIDENT CHEF** Tingting



25 €

🕒 Aperto tutti i giorni, dalle 12.30 alle 15 e dalle 19 alle 23

 @OhCrispa

 @ohcrispa

# PERSIAN FOOD

Cucina Iraniana 🌍 World Food

📍 Via San Massimo 38, 10123 Torino

📞 011 276 1473



I coniugi Hassan e Niloufar, divulgatori del Parsi Food, tengono alto il nome della cucina del vicino Oriente in città, fin dalla prima apertura, nel 2010. Se specialità come il *celo kubide* o il *chelow kabab*, oppure il filetto di kabab *soltani barg* rappresentano l'essenza della loro cucina a base di carne, non mancano i piatti vegetariani, come le *kufteh baghali*, prelibate polpettine di fave, servite con riso, spezie, erbe aromatiche, uova, pomodoro e ribes nero o il *kashke bademgiun* crema di melanzane, formaggio tipico persiano, cipolle e menta. L'ambiente è intimo e accogliente, il clima, familiare. Lasciatevi uno spazio per i raffinati piatti di riso e i dolcetti della casa, davvero buoni.

## DA PROVARE

*Kashke bademgiun*

*Spiedo di pollo marinato Vasiri*

*Baghali polo ba mahice*



35+18 €€

**RESIDENT CHEF** Hassan Akbary



Tutti i giorni dalle 12.00 alle 14.30 e dalle 19.00 alle 23.00 - Chiuso il martedì



Cerca > @PersianFoodTorino



@persianfoodtorino

# THALI

Cucina Indiana 🌍 World Food

📍 Corso Casale 312/D, 10132 Torino

☎ 011 899 0147

Originaria del Gujarat Rakhee, Ramanandi dopo aver viaggiato nei 5 Continenti, nel 2017 apre Thali, una singolare gastronomia indiana in condivisione con il negozio di ortofrutta del suo compagno Emilio.

E' qui che questa gentile signora indiana espone in bellavista nella vetrina frigo i suoi *curries* di legumi delicatamente speziati, poche carni e le tante verdure che cucina amorevolmente ogni giorno. La specialità della casa sono i classici vassoi o thali che potete comporre scegliendo le pietanze del giorno per creare il vostro menù: un *chiken tikka masala*, un *samosa* o un *mix pakora*. Il tutto viene servito con riso basmati, pane *chapati* e salsine *raita*.



## DA PROVARE

*Chicken curry*

*Dal e Samosa*

*Torta salata di handwo*

**RESIDENT CHEF** Rakhee Ramanandi



🦽 16+20 €

🕒 Dal lunedì al venerdì, dalle 8.30 alle 19.45 - Chiuso sabato e domenica

🖥 [thalitorino.com](http://thalitorino.com)

📘 [@ethali.torino](https://www.facebook.com/ethali.torino)

📷 [@ethalitorino](https://www.instagram.com/ethalitorino)



# THAI FOOD

Cucina Thaiandese 🌟 World Food

📍 Via Madama Cristina, 82/c, 10126 Torino 📞 375 703 2858



Carlo Barbuto è stato quattro volte campione mondiale di Kick Boxing e, oltre a gestire una palestra specializzata in questa disciplina sportiva, ha voluto esprimere il suo amore per la Thailandia aprendo Thai Food Torino. Assiduo frequentatore del Paese del Sorriso, Carlo si è appassionato alla cucina più apprezzata del Sud Est asiatico, quella Thai. Ha iniziato con una gastronomia take away, a due passi dalla sua palestra, mettendo ai fornelli madre e figlia thailandesi, per spostarsi da quest'anno in un nuovo locale ristorante. In cucina è rimasta la giovane Loo Moo di Bangkok, che cura un menù che raccoglie alcuni dei piatti più rappresentativi del repertorio thai.

## DA PROVARE

*Satai gai*

*Pad thai*

*Kaung nieow gai yang*



40

€€

**RESIDENT CHEF** Loo Moo



Da mercoledì a domenica dalle 12.00 alle 15.00 e dalle 19.00 alle 22.30

Chiuso lunedì e martedì



thaifoodtorino.it



@thaifoodtorino



@thaifoodtorino

# ZHENG YANG

Cucina Cinese 🌐 World Food

📍 Via Principi d'Acaja 61, 10138 Torino

☎ 011 447 6422

Ai Chih Ling, per gli amici Silvia e i suoi fratelli dello storico ristorante Zheng Yang (1986) sono noti in città per il loro impegno nel proporre una cucina cinese diversa, che sappia guardare oltre a ciò che puoi trovare in qualsivoglia *chinese restaurant*. Lo fanno mantenendo un'attenzione alla qualità e alla stagionalità delle materie prime, spaziando da quelle orientali alle autoctone, comprese quelle dei Presidi Slow Food. Affiliata all'Alleanza dei Cuochi Slow Food, Silvia Ling è stata la prima ad inserire nei menù del locale gli ortaggi cinesi, spesso biologici e/o coltivati da aziende piemontesi, proposte anche in modo creativo, non limitandosi alla tradizione orientale.



## DA PROVARE

*Ravioli cinesi, Anatra arrosto*  
*Bocconcini di orata con cipollotto*  
*Agnello saltato alle spezie*

**RESIDENT CHEF** Silvia Ling



50 €€



Sempre aperti dalle 12 alle 14 e dalle 19 alle 22. Chiuso il lunedì e martedì a pranzo



ristorantezhengyang.com



@ristorantezhengyang



@ristorante\_zheng\_yang\_torino

# TAKOYAKI MINAMOTO

Cucina Giapponese 🌐 World Food

📍 Via G. Bogino 17/D, 10123 Torino

📞 011 1901 6748



Aperto nel settembre 2019, Takoyaki Minamoto è un'autentica izakaya di street food genuino.

I protagonisti di questa bella avventura sono una giovane coppia italo giapponese. L'entusiastico Koji Shirai ha iniziato nel chiosco di strada di famiglia per intraprendere gli studi all'alberghiero di Osaka. In sala Federica Cavallaro, amante del Giappone, dove ha vissuto per molti anni.

Il menù ruota intorno ad una manciata di specialità, realizzate come vuole la tradizione e con prodotti di buona qualità.

Per il bere, fatevi consigliare da Federica, potrete pasteggiare con diverse varietà di saké, infusi e decotti che sapranno sorprendervi.

## DA PROVARE

*Polpette di polpo in pastella takoyaki*  
*Bocconcini di pollo fritto karaage*  
*Tonkatsu Bento Box*



12

€

**RESIDENT CHEF** Koji Shirai



Da martedì a venerdì dalle 12.30 alle 14.30 e dalle 19.30 alle 22.30. Lunedì chiuso  
Sabato dalle 12 alle 15 e dalle 19.30 alle 23. Domenica dalle 12 alle 15



[takoyakiminamototorino.it](http://takoyakiminamototorino.it)



[@takoyakiminamoto](https://www.facebook.com/takoyakiminamoto)



[@takoyaki\\_minamoto\\_torino](https://www.instagram.com/takoyaki_minamoto_torino)

# ZAIKA

Cucina Indiana 🌍 World Food

📍 Via Postumia 19/c, 10141 Torino

📞 011 1946 7610

Aperto nel 2017 a Pozzo Strada, il ristorante Zaika ripercorre i grandi classici della cucina indiana con una centratura sulle tradizioni Moghul e punjabi-style del nord ma, di fatto, con una carrellata di menù a tema che spaziano da nord a sud, dal Bengala a Goa, passando per il Kashmir. Ogni piatto può venire calibrato in base al grado di piccantezza desiderato. Se la vostra preferenza non è geografica, potrete scegliere tra piatti e menù a base di carne, pesce o verdure. La specialità più apprezzata dai vegetariani rimane lo Zaika Special Thali, un piatto unico che combina una serie di assaggi come il *dal Bukhara* o il *paneer makhani* insieme ad altre pietanze.



## DA PROVARE

*Chicken tikka masala*

*Pollo 65*

*Dhal*

**RESIDENT CHEF** Deep Harsh



♿ 50 €€

🕒 Tutti i giorni dalle 19.00 alle 23.00. Domenica dalle 12.00 alle 14.00

🖥️ [zaikaristoranteindiano.it](http://zaikaristoranteindiano.it)

📷 [@zaikaristoranteindiano](https://www.instagram.com/zaikaristoranteindiano)



# EXOTIC ON BOARD SINCE 1927



**McGarlet.**  
Exotic since 1927

Mc. Garlet® Srl - Via Nicola Callipari 12  
24061 Albano S. Alessandro (BG)

Ph: +[39] 035 4521314 - Email: mcgarlet@mcgarlet.it

mcgarlet.it   



## HOTOS

Since 1920

### TI SPIEGA CHE...

la **FETA D.O.P. Barricata** è stagionata in botti di legno per un gusto più deciso e delicato.



Feta Barricata D.O.P., Manouri D.O.P., Formaggio di Capra, Anthotiro, Tzatziki, Tzatziki Senz'Aglio e Hummus sono alcune delle specialità HOTOS.



### TI FA SCOPRIRE CHE...

per produrre **1 kg di yogurt greco** colato ci vogliono **2,8 litri di latte** mentre per **1 kg di yogurt tradizionale** è necessario **1 solo litro** di latte. Ecco perché il suo gusto è ricco e inconfondibile.



**Yogurt Greco Naturale**  
0% o 10% di grassi,  
**Yogurt ai Frutti Rossi**  
0% di grassi, Kefir Naturale,  
Kefir ai Frutti Rossi sono tra le proposte **KOUKAKIS** che trovi in Italia.



# BEST

## RESTAURANTS



# NORD AFRICA

# KARTAJ MARRAKECH

Cucina Marocchina 🌟 Ethnic Food

📍 Corso XI Febbraio 6, 10152 Torino

☎ 344 239 1833



A due passi dal Suq di Porta Palazzo Aziz e Mohamed, con il loro fast food maghrebino sono diventati un punto di riferimento per la comunità nordfricana che gravita intorno a piazza della Repubblica, ma sempre di più anche per i torinesi che apprezzano i loro piatti. Tralasciando il *kebab*, che non è farina del loro sacco, puntate diritto verso i loro cavalli di battaglia, che oltre ai *tajines* di manzo, di pollo, di pesce o di verdure e ai *couscous*, sono pietanze meno note ma altrettanto gustose: le zuppe *bissara* o *harira*, gli spiedini *qotbane marrakchi*. Le carni sono *halal* e non si servono bevande alcoliche, ma freschi frullati.

## DA PROVARE

*Couscous*

*Harira*

*Spiedini qotbane*



**RESIDENT CHEF** Aziz

🕒 Dal lunedì al sabato, dalle 12 alle 14, dalle 19.00 alle 23.00

📍 Cerca > @KartajMarrakech

📷 @kartaj\_mohamed3

# AL ANDALOUS

Cucina Maghrebina 🌍 World Food

📍 Via G. Fiochetto 15, 10152 Torino

📞 011 521 5111

Il Centro italo-arabo Dar al Hikma è stato uno dei primi luoghi d'incontro e scambio tra le culture della nostra città ad ospitare oltre a una programmazione di corsi ed eventi, un bagno turco e un ristorante di cucina maghrebino-mediorientale. Si accede all'ampio salone scendendo dall'ingresso ai piani inferiori. Nel menù troviamo un mix di piatti che spaziano dal Marocco al Medio Oriente. Potete cominciare con gli antipasti: sfoglie di *brewats* farcite con carne o pesce, "caponata" maghrebina *zaaluk*, o *falafel*, *hummus con tahina* e insalata di prezzemolo *tabula* per passare ai *couscous* e ai *tajines*. A pranzo trovate una interessante formula buffet, a cena anche formule menù. Servono anche alcolici.



## DA PROVARE

*Couscous marrakchia con uvetta*

*Tajines di vitello con le prugne*

*Tanjia marrakchia*

**RESIDENT CHEF** Hussein & Saadia



🕒 DaL lunedì al sabato, dalle ore 12.00 alle 14.30 e dalle 19.00 alle 23.00.

🖥️ [daralhikma.it/alandalus](http://daralhikma.it/alandalus)

📘 Cerca > @Alandalus

# LE GRAND MAGHREB

Cucina Marocchina 🌟 Ethnic Food

📍 Piazza della Repubblica, 24, 10152 Torino

☎ 338 444 4962



A lato dell'effigie di Francesco Cirio, Re del pomodoro in scatola, apriva ventisei anni fa a Porta Palazzo uno dei primi ristoranti maghrebini in città. Da allora, Karim e Hamid non hanno mai smesso di servire i loro *couscous* e *tajines*, cucinati come se ci trovassimo a Marrakesh. Le famiglie e i singles nordafricani ci vengono per bere un tè con la menta o per fare pranzo o cena, certi di trovare i sapori di casa proposti in modo autentico e a prezzi accessibili. I torinesi che amano viaggiare sanno che oltre a questi piatti possono cimentarsi anche con il garretto di manzo e ceci o con le trippe. Le porzioni sono generose, le spezie sempre ben bilanciate.

## DA PROVARE

*Couscous di carne o verdure*

*Tajines di manzo o pollo*

*Zuppa di legumi harira*



♿ 50 €

**RESIDENT CHEF** Karim

🕒 Aperto tutti i giorni dalle 9 alle 22

🖥 grandmaghreb.it

📘 Cerca > @LeGrandMaghreb

# **BEST**

## **RESTAURANTS**



## **SUD AMERICA**



# EL BARRIO ARGENTINO

Cucina Argentina 🌐 World Food

📍 Via Bellezia 20, 10122 Torino

📞 011 446 3027



Nato e cresciuto a Buenos Aires, Fabio Armando arriva a Torino, la città dell'auto, dove avrebbe potuto dar seguito alla sua esperienza professionale nel settore automobilistico e invece afferra il volante e con una sterzata a 180° decide di realizzare il suo sogno: gestire un ristorante di cucina e cultura argentina. Lo apre nel 2019, nel cuore del Quadrilatero Romano, chiamando a raccolta i suoi paesani, dall'*asador* ai *camareros* per far apprezzare ai torinesi i sapori della cucina *gaucha*, fatta al 90% dei tagli più pregiati di angus Aberdeen a *la parilla* e vino Malbec. Amante del tango, Fabio organizza anche serate in stile milonga, dove la cucina, il buon vino e le danze la fanno da padrone.

## DA PROVARE

*Asado*

*Vasio, Mollejas (animelle).*

*Bife de chorizo*



50 €€



Da giovedì a martedì, dalle 19h30 alle 22h30. Chiuso il mercoledì



[elbarrioargentino.it](http://elbarrioargentino.it)



@El.Barrio.Ristorante.Argentino



@elbarrio\_argentino

# EL BESO

Cucina Messicana 🌎 World Food

📍 Via B. Galliani 22, 10125 Torino

📞 011 1971 5606

El Beso nasce nel 2016 da un progetto di Toni & Andrea, una coppia italo-messicana e si concretizza grazie all'incontro con lo chef poblano Gerardo Sanchez. Jerry, come lo chiamano gli amici, sognava l'Italia fin da quando era bambino e la cucina è sempre stata la sua passione. Dopo una laurea in scienze gastronomiche in Messico ed esperienze in 20 diverse città del Paese di Pancho Villa diventa il cuoco del governatore dello Stato di Morelos, per arrivare finalmente in Italia. Dal magico incontro con i due proprietari nasce El Beso, il migliore e più bel ristorante di autentica cucina messicana contemporanea in Italia dove Jerry, ha messo finalmente alle corde il tex-mex.



## DA PROVARE

*Cochinita pibil*

*Pulpo de golfo*

*Cerdo en adobo, Taco de milpa*

**RESIDENT CHEF** Gerardo Sanchez



Da martedì a sabato, dalle 19 alle 02. Domenica dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 23  
Lunedì chiuso

@elbesotorino

@elbeso\_torino

# ALPI EMPANADAS

Cucina Argentina 🌐 World Food

📍 Corso Peschiera 198/B, 10139 Torino

📞 351 525 7170



*Tucumanas, cordobesas, salteñas...* sono solo alcune delle decine di varietà di empanadas che si sfornano in Argentina. Finalmente anche a Torino è possibile assaggiarne di ottima fattura. Grazie all'infaticabile lavoro della famiglia Alemann, migrata a Torino nel '93 dall'Argentina, che dal 2019 gestisce nel Barrio latino di Borgo San Paolo una deliziosa empanaderia, ha aperto Alpi Empanadas. E' qui che Griselda, Daniel e German preparano le ricette tradizionali, farcite ogni sera con il giusto *recado*, seguendo il ricettario della nonna Francisca. Oltre alle tradizionali ne trovate di creative con ingredienti piemontesi e mediterranei, da annaffiare con una selezione di vini argentini.

## DA PROVARE

*Empanada classica*

*Empanada salteña*

*Empanada con pollo al verdeo*



20 €

**RESIDENT CHEF** Griselda Bustamante



Dal martedì al sabato, dalle 12.30 alle 14.30 e dalle 19.00 alle 22.30  
Domenica dalle 19.00 alle 22.30. Chiusi il lunedì



[alpiempanadas.it](http://alpiempanadas.it)



[@alpiempanadas](https://www.facebook.com/alpiempanadas)



[@alpiempanadas](https://www.instagram.com/alpiempanadas)

# KAY Essenza Peruviana

Cucina Peruviana 🌐 World Food

📍 Via E. Torricelli 59/D, 10129 Torino

☎ 011 411 8866

Originario di Lima, Christopher Abarca si è messo ai fornelli a soli 16 anni, introdotto al mondo della cucina da sua nonna che gli ha fatto dono della dote del gusto. Arrivato in Italia inanella una serie di esperienze, una più stimolante dell'altra, tra Torino e Milano, passando dalla cucina piemontese al *fine dining* di ristoranti come il Cambio e chef del calibro di Matias Perdomo, Davide Oldani. Decide però di fare tesoro di tutto il *know how* acquisito per aprire alla Crocetta nel 2018 il ristorante peruviano che non c'era, riuscendo a creare il migliore. Qui propone una cucina contemporanea, con accento asiatico e ogni suo piatto si abbina ad un cocktail, spesso a base di Pisco. Imperdibile!

## DA PROVARE

*Empanada de aji de galina*

*Lomo saltado*

*Anticuchos*



**RESIDENT CHEF** Christopher Abarca



🕒 Da Martedì a Domenica, dalle 19.00 alle 23.00. Lunedì chiuso

🖥 [kayessenzaperuvianapiscobar.business.site](http://kayessenzaperuvianapiscobar.business.site)



@kayessenzaperuviana

# CARIBBEAN BISTROT

Cucina Venezuelana 🌍 World Food

📍 Via Madama Cristina 80, 10126 Torino

☎ 011 1986 0689



Il señor Terrasi è un italo-venezuelano che, a seguito della profonda crisi che da qualche anno ha colpito il Venezuela, ha deciso di lasciare la ristorazione italiana di cui si occupava da anni per tornare in Italia. Nel suo bistrò potrete farvi un'idea della *comida típica venezolana*, cominciando dalla selezione di *acompañantes*: *empanada* di mais, sigari di pasta *tequeños* farciti al formaggio, *yuca frita* e *tostones* di platano da pintingere nelle salse... e poi ci sono le *arepas*, che non vi potete perdere. Anche se qui si viene per il *churrasco* di carni, provate il *pabellon criollo*, piatto nazionale di straccetti di carne in umido con fagioli neri, *platano* fritto o la *hallaca*, una variante dei *tamales*.

## DA PROVARE

*Pabellon criollo*

*Asado negro, Angus a la parrilla*

*Arepa Reina Pepiada*



28

€€

**RESIDENT CHEF** Luz Damari Quintero



Da mercoledì a domenica dalle 12.15 alle 14.30 e dalle 19.15 alle 22.30. Lunedì chiuso  
Martedì dalle 19.15 alle 22



caribbean-bistrot.metro.rest



@caribbeanbistrot



# LA FINCA

Cucina Colombiana 🌟 World Food

📍 Via R. Montevecchio 9A, 10128 Torino

☎ 011 1970 3583

Dopo aver fatto mille mestieri, Alberto Aldana, un po' per talento, un po' per necessità, scopre la sua vocazione per il mondo della cucina. Sfidando le difficoltà del momento, nel 2021 apre insieme alla moglie Patricia questo piccolo e lindo localino a conduzione familiare, dedicato alla cucina della sua terra: la Colombia.

Da autodidatta rispolvera le ricette che gli ha lasciato in eredità sua nonna e ne fa un "tempio" della *cocina casera*. Leggermente adattate al palato italiano le ricette della Finca vedono il mais come protagonista e ne fanno un locale particolarmente adatto anche ai celiaci, poiché non vi sono contaminazioni con il glutine in cucina.

## DA PROVARE

*Arroz de la Finca*

*Arepa colombiana rellena*

*Empanada colombiana*



**RESIDENT CHEF** Alberto Aldana



22 €

🕒 Da Martedì a Domenica, dalle 19.00 alle 23.30. Lunedì chiuso

🖥 ristorantelafinca.it



@lafincatorino

# LA RUSTICA

Cucina Peruviana 🌟 World/Ethnic Food

📍 Via Osasco 30/A, 10141 Torino

📞 350 162 6472



La Rustica Latina è stato uno dei primi ristoranti di cucina peruviana ad aprire a Torino. La sua mente è Roxana Rondan, una donna straordinaria che, ancora minorenne arrivò a Roma e poi a Milano per lavorare come domestica nelle famiglie della Milano bene, dove si appassiona alla cucina. Qui comincia a frequentare corsi su corsi e, coniugando la tecnica con le ricette imparate a Lima da sua madre, decide di gestire da sola uno stand al Festival Latinoamericano, poi uno al Festival dell'Unità a Torino, dove si ferma per aprire La Rustica. Vicina alla filosofia di Slow Food propone una cucina peruviana onesta e autentica, fatta di buoni prodotti.

## DA PROVARE

*Ceviche amazonico*

*Lomo saltado*

*Rococo relleno*



🦽 25+20 €€

**RESIDENT CHEF** Roxana Rondan



Dal giovedì al martedì, dalle 12 alle 22.30. Chiuso il mercoledì



@larusticaristoranteperuviano

# LA ISLA

Cucina Cubana 🌟 World Food

📍 Via Pragelato 1/E, 10139 Torino

☎ 351 826 9566

La Isla è una frizzante gastronomia caraibica da asporto con una ventina di posti a sedere, aperta nel 2019 dalla cuoca cubana Maritza López e da sua nipote Surelis, alle spalle del mercato di corso Racconigi. Maritza sognava fin da quando viveva a Cuba di poter aprire un giorno il suo localino, un sogno che si è realizzato in pochi metri quadrati, nel capoluogo Sabaudo.

A differenza della maggioranza dei locali cubani presenti in Italia, che si limitano a cucinare il tris riso, fagioli e banane fritte, a La Isla, la cucina fa la differenza, perché i piatti sono quelli di casa, preparati nella loro semplicità, con un amore che si percepisce e con buone materie prime. La Isla è bonita!



## DA PROVARE

*Ropa vieja*

*Arroz imperial*

*Frittelle di gname*

**RESIDENT CHEF** Maritza López Becker.



20 €€



Da martedì a giovedì dalle 11.30 alle 15.00 e dalle 18.00 alle 21.30

Venerdì e sabato dalle 11.30 alle 15.00 e dalle 18.00 alle 23.00. Chiuso domenica e lunedì



[ristorantecubanolaista.it](http://ristorantecubanolaista.it)



[@laisla.torino.gastronomiacubana](https://www.instagram.com/laisla.torino.gastronomiacubana)

# PATRIA CEVICHERIA

Cucina Peruviana 🌍 World Food

📍 Via C. L. Berthollet 33/A, 10125 Torino

☎ 351 814 2747



Allo chef Miguel Bustinza e alla moglie Patricia Trujillo, sommelier e direttrice di sala, va riconosciuto il merito di aver spalancato le porte della cucina peruviana al pubblico italiano, emancipandola dalla sola clientela peruviana. A dieci anni di distanza dall'apertura di Vale un Peru, il loro primo ristorante di successo in Borgo San Paolo, dopo aver spaziato da una formula più contemporanea con Nativo, alla cucina classica, tornano a far parlare di sé per il nuovo fast good Patria. Si tratta di un localino aperto recentemente all'ora di pranzo nel cuore della movida di San Salvario, dove servono una *comida corrida* fatta di *ceviche*, panini, o meglio *sanguches* e qualche piatto.

## DA PROVARE

*Ceviche*  
*Sanguche nikkei*  
*Carapulcra*



20 €€

**RESIDENT CHEF** Miguel Bustinza



Aperto a pranzo, dal lunedì al sabato, dalle ore 12.00 alle 14.30



@Patriastreetfood



@patria\_cevicheria.streetfood

# REVOLUCION

Cucina Messicana/Tex.Mex 🌐 World Food

📍 Corso Casale 194/B, 10123 Torino

📞 011 890 0073

Pioniere della *cocina mexicana* in città il ristorante Revolucion ha iniziato i torinesi ai sapori di Pancho Villa nel lontano 1998 e festeggia quest'anno un quarto di secolo di attività. Alla gestione iniziale a cura di una mexicana DOC, Alejandrina Zavala, che continua a curare la carta dei piatti in menù, è subentrata la figlia Katia. Il locale occupa due piani e si ispira alle atmosfere soft di un Messico post-coloniale d'antan. Si spazia dai classici della *comida mexicana* alle sue varianti tex-mex, con uno sforzo costante nel mantenere un'attenzione alla qualità delle portate compatibilmente con il numero elevato di coperti. Buona selezione di birre messicane e cocktails.



## DA PROVARE

*Tacos al Pastor*

*Tamales*

*Fajitas*

**RESIDENT CHEF** Alejandrina Zavala



195 €€



Da martedì a domenica, dalle 19.30 alle 23.00 . Lunedì chiuso



[revolucion.company.site](http://revolucion.company.site)



[@ristorante.revolucion](https://www.facebook.com/ristorante.revolucion)



[@revolucion\\_restaurante](https://www.instagram.com/revolucion_restaurante)

**BEST**

**RESTAURANTS**



**FUSION**



# BAO LAB

Cucina Asian-Fusion 🌍 World Food

📍 Via Maria Vittoria 37/F, 10123 Torino

📞 011 760 3216

Bao Lab nasce come *dark kitchen* da un'idea e dalla passione per la cucina cinese di Davide Di Stefano e Paolo Toffoletto. I due lo concepirono come progetto di *delivery*, alternativo alla ristorazione classica, nei lunghi mesi della pandemia. Volendo realizzare un progetto di cucina *easy going* asiatico, pensarono ai *gua bao*, i classici "panini" a vapore a foglia di loto originari di Fujian, ma in chiave *fusion*, miscelando i sapori mediterranei con quelli orientali. Lo chef Niccolò Giugni del ristorante Razzo ha realizzato il loro sogno mettendo a punto le diverse ricette. Da marzo di quest'anno il locale ha aperto le porte al pubblico, uscendo allo scoperto con una linea di quindici *gua bao* tra dolci e salati.



## DA PROVARE

*Pancia di maialino*

*Brisquet di manzo*

*Gamberi burrata*



Apri 7 giorni su 7, dalle ore 12.00 alle 15.00 e dalle 19.00 alle 23.00.



baolab.it



Cerca @BaoLab



@bao\_\_\_lab

# AZOTEA

Cucina Fusion Nikkei 🌍 World Food

📍 Via Maria Vittoria 49/B, 10123 Torino

📞 328 634 2213



Lo chef Alexander Robles del restaurant-cocktail bar nikkei Azotea è nato nelle Ande a Cuzco. Allevato da una bisnonna giapponese che l'ha svezzato con le pietanze del Sol Levante, si è innamorato di quella cucina nippono-mestiza che i migranti hanno portato in Perù. Dall'incontro fra l'anima cocktelera di Matteo Fornaro, il bar manager che abbina i *sips* e Noemi Dell'Agnello ai dolci, nasce questo ristorante nikkei che definire semplicemente fusion è dir poco. Azotea sta ricevendo diversi riconoscimenti a livello nazionale per una cucina creativa, di assoluta ricerca e senza frontiere e l'abbinamento a cocktails davvero originali che accompagnano ogni portata.

## DA PROVARE

*Ceviche*

*Moqueca*

*Empanadas japolatinas*



**RESIDENT CHEF** Alexander Robles

🕒 Dal lunedì al sabato, dalle 12 alle 14, dalle 19.00 alle 23.00

🖥️ [azoteatorino.com](http://azoteatorino.com)

📘 @AzoteaTorino

📷 @azotea\_to

# DIMSUM DI LUCA

Cucina Asian-Fusion 🌍 World Food

📍 Via D. Di Nanni 92/B, 10139 Torino

☎ 333 9415 222

Dopo anni di lavoro in cucina nel ristorante cinese di famiglia, Luca Chen ha deciso di dare una svolta alla sua professione di cuoco aprendo da pochi mesi un nuovo locale dove, oltre ai grandi classici ai quali siamo abituati, propone una serie di piatti che rispecchiano maggiormente la sua natura. Luca è nato in Cina ma è cresciuto in Italia e, come molti suoi connazionali di seconda generazione, cerca di tenere insieme le tradizioni delle sue radici con quelle italiane. I menù di Luca risentono notevolmente di questo suo "pendolarismo", si può spaziare dai *noodles* alla pechinese, alle radici fritte di loto coltivate in Italia ai *dimsum* di *edamiae* e tartufo, senza esitazione.



## DA PROVARE

*Anatra laccata alla pechinese*

*Riso saltato in foglia di loto*

*Bao con ragù bolognese e mozzarella*

**RESIDENT CHEF** Luca Chen



80 €€

🕒 Tutti i giorni dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 23, tranne il martedì

@Ristorante.Chen

@dimsumdiluca

# MR. KIM

Cucina Fusion Coreana 🌐 World Food

📍 Corso Vinzaglio 9/F, 10121 Torino

📞 328 102 2035



Illuminazione fluorescente da asian neon restaurant, pareti ricoperte da graffiti d'autore... Potremmo immaginare di trovarci in un locale trendy di Londra, e invece siamo a Torino, a pochi passi da Porta Susa, nell'ultima creazione di Andrea Ratti, un giovane imprenditore torinese, amante del cibo orientale. Il locale gioca sulle atmosfere di Blade Runner di un fantomatico Mr. Kim, sinonimo di Kimchi, con proposte ispirate dallo street food made in Korea. L'impostazione della cucina è decisamente fusion, quindi con una limatura di quei sapori decisi, caratteristici della cucina coreana, spesso fin troppo generosa di aglio e peperoncino. Si pasteggia con birre coreane o distillato di *soju*.

## DA PROVARE

*Bibimbap bowl*  
*kimbanchan*  
*Kimbap rolls*



40 €€



Dal lunedì al venerdì dalle 12 alle 14, dalle 19 alle 22. Il sabato dalle 19 alle 22.  
Domenica chiuso



mrkim.it



@mrkimtorino



@mrkim\_torino

# NOODLE STORE

Cucina Fusion Chino-Coreana 🌐 World Food

📍 Corso Trapani, 139/C, 10141 Torino

📞 011 0561 484

Non lasciatevi trarre in inganno dal nome, Noodles Store è qualcosa di diverso da un semplice ristorante che serve pasta orientale. Aperto da una giovane coppia, lui cinese, lei coreana, ma nata in Brasile, questo locale con cucina a vista propone un menù *double face*, con piatti cinesi, coreani, con qualche incursione nella cucina giapponese (*tempura*), thai (*satay*) e fusion che trovate nell'ampio menù diviso in sezioni. Oltre ai piatti del mese, che tentano di seguire il ritmo delle stagioni ci sono vari pancakes coreani (*pajeon*) e l'uovo cinese di cent'anni, che raramente si trova, i panini a vapore *bao* e *guabao*, con vari ripieni e finalmente i *noodles lamian*, specialità della casa.

## DA PROVARE

*Riso Hèyè in foglia di loto*

*Kimchi Pajeon*

*Noodles lamian saltati con pak choi, shiitake, cipolle e uova*



80

€€



Dal martedì al giovedì e dal sabato alla domenica dalle 12 alle 14.45 e dalle 19 alle 23  
Chiuso il lunedì e il venerdì



noodlestore.it



@NoodlesStore



@ristorante\_noodlesstore



# Gli eventi, veri per davvero.

gli appuntamenti del Mercato Centrale



Musica, degustazioni, talk  
e laboratori.  
Al Mercato Centrale Torino  
c'è sempre qualcosa da fare!

Visita il sito  
[www.mercatocentraletorino.it](http://www.mercatocentraletorino.it)  
e scopri tutti i nostri eventi!

**La bontà è elementare.**

piazza della Repubblica, 25  
[mercatocentrale.it](http://mercatocentrale.it)



il mercato  
**CENTRALE**  
TORINO



# **BEST**

## **TEAHOUSES**



**& SWEET THINGS**

# CAMELLIA

☪ Teahouse

📍 Via Catania 24/A, 10153 Torino

📞 011 765 1876



Camellia nasce dalla passione e dall'impegno di Ezio, Donata e Ombretta, tre "ragazzi di Langa", come ironicamente amano definirsi, trapiantati a Torino da un decennio. Nel loro locale minimalista, dall'atmosfera raffinata e rarefatta, potrete farvi guidare sfogliando la carta dei tè che accoglie alcuni grandi classici fra India, Sri Lanka, Cina, Taiwan, Giappone e altri Paesi minori e emergenti, come Turchia, Georgia, Iran, Nepal, Vietnam, Corea, Thailandia e Indonesia. Si organizzano corsi e si vende anche on-line

🖥️ [camellate.it](http://camellate.it)

📘 @camelliatetorino

📷 @camellia.torino

# KINTSUGI

Teahouse ☪ Oriental Cake Shop

📍 Via Monte di Pietà 17/C, 10122 Torino

📞 011 335 2342



Francesca e Martina sono valdostane ma hanno scelto Torino per aprire la loro raffinata tea house & cake shop. Entrambe tea sommelier appassionate di Giappone propongono nel loro locale una selezione di tè di pregio. L'ingrediente intorno al quale ruotano tante creazioni è il tè matcha, proposto in decine di declinazioni, dolci e salate. Potete andarci a colazione o per un *tea break* pomeridiano, ma anche a pranzo per gustare le loro delizie meridional-piemontesi misto orientali.

📘 @kintsugiteandcakes

📷 @kintsugiteandcakes

# SETA

Teahouse 🌐 Yum Cha

📍 Via L. Tarino 7/D, 10124 Torino

📞 347 121 4506



Rientrata dalla Cina, concluso in ciclo di studi asiatici, questa giovane coppia sardo-pugliese, decide di fermarsi a Torino e di realizzare un'idea romantica: aprire un locale costruito intorno alle loro grandi passioni: il viaggio, il cibo, le lingue e culture orientali e il mondo del tè. Da Seta potete andare a colazione per un oriental brunch o per un aperitivo. Tra una presentazione e una mostra potete sgranocchiare involtini, torte, bao, sorseggiare tè e tisane ma anche whisky e gin giapponesi

🖥️ [saladateseta.business.site](http://saladateseta.business.site)

📘 @SETA.saladateculturale

📷 @seta.saladateculturale

# THE TEA

Tea Shop 🌐 Tea Room

📍 Via Corte d'Appello 2, 10122 Torino

📞 011 436 4973



Sono circa duecento le specialità da infondere in teiera tra tisane, decotti, infusi e tè che potete farvi consigliare da Claudia Carità. Claudia ha viaggiato in diverse aree di produzione, ha voluto visitare le piantagioni, conoscere le varietà e le tecniche di coltivazione della *Camelia sinensis*. Tea ambassador e tea blender Claudia seleziona alcune delle più pregiate varietà come il *Pu'er*, originario dallo Yunnan o il *Da Hong Pao*, delle montagne del Fujian.

🖥️ [thetea.it](http://thetea.it)

📘 @thetea.torino

📷 @thetea.torino

## VA.BE. CAKE DESIGN

Cake Design 🌐 Caffetteria

📍 via Baltimora 129/F, 10137 Torino

📞 338 851 3218



E' dal 2012 che Valentina & Beatriz Carmen ci deliziano con le loro squisitezze; la prima italiana, la seconda peruana DOC. Lontano dai clamori del centro, Beatriz Carmen sforna i suoi dolci *world oriented*, spaziando dalla meringa di panna e frutti di bosco australiana *Pavlova*, alla *Schwarzwälder kirschtorte* tedesca, disponibili su ordinazione. Di peruviano trovate i *melopan nikkei*, simil veneziane di origine giapponese, le *rosquitas* di lavanda e gelsomino, le *empanadas* e i *churros*.

 @VaBeCakeDesignSnc

 @vabecakedesign

## KURTOS TIME

Dolci Rumeni 🌐 Street Food


📍 Corso San Maurizio 71, 10124 Torino


📞 393 502 2177



Kurtos Time è una pasticceria artigianale a conduzione familiare aperta nel 2019 da una coppia rumena, a due passi dalla Mole Antonelliana. Oltre al *Kürtőskalács*, un singolare maxi cannolo dolce "grigliato" come un kebab e ricoperto di zucchero caramellato o granella, di origine rumeno-ungherese, che potete farcire a piacere, trovate tante specialità dolci e salate della Transilvania. Si spazia dal classico *cozonak*, alla torta *coliva*, ai *colaci*, dai panini con *pastrami*, ai *mici* alla griglia.

 kurtostime.it

 @kurtostime.it

 @kurtos\_time

## EZZAHRA

Pasticceria Maghrebina 🌟 Dolci

📍 P.za della Repubblica 16/E, 10152 Torino

📞 366 198 4956



Dalla pasticceria Ezzahra di Fatima Saida è davvero difficile resistere alla tentazione di fare una scorpacciata di dolci maghrebini, scegliendo quelli più appetibili dalla vetrinetta che li espone con orgoglio. Trovate i corni di gazzella *ka'ab el gazal*, farciti con pasta di mandorle all'acqua di fiori d'arancio, le rose del deserto *chebakia*, i *makroud* tunisini di semola di couscous e pasta di datteri, e decine di altri amouse bouche. In assoluto la migliore in città. Rimessa a nuovo di recente, funziona anche come rivendita di pane, crêpes magrebine e pizze.

 Cerca > @Pasticceria Ezzahra

## SESÂMES


Halva 🌟 Tahina

📍 Via S. F. da Paola 40, 10123 Torino


📞 351 662 6640



Jacob e Noah Saban hanno aperto a Torino Sesâmes, una centrale d'importazione e distribuzione di halva, il "torrone friabile" mediorientale. Il loro halva, vanta un contenuto di sesamo pari al 60%, con molto meno zucchero di quello comune. Oltre alla ricetta tradizionale, ne propongono 30 diverse aromatizzazioni: si spazia dal pistacchio agli anacardi, dal passion fruit al whisky! E poi trovate la tahina in sei versioni, la miscela di spezie *zaatar* e la melassa *silan* di datteri. Vendita anche on-line

 [sesames.it](http://sesames.it)

 @LoveSesames

 @ilovesesames



# ZERO

Thai Iceroll 🍡 Mochi


📍 Via Principe Amedeo 33/C, 10123 Torino

📞 338 9581046



Livio, un trentenne italo-cinese insieme all'italianissimo Daniele ha aperto il primo thai ice roll a Torino. L'ice roll si prepara in due minuti cronometrati d'orologio, in forma scenografica, direttamente sotto i tuoi occhi, versando con un biberon la crema di latte, diversi sciroppi, purée di frutti tropicali e salse dolci che, a contatto con la piastra gelata, solidificano e vengono trasformati in riccioli di gelato. Il tutto viene aromatizzato con cioccolato, caramello, burro di arachidi, té macha e mille altri ingredienti. E' la passione dei *millennials!*

 @icerolltorino

 @zero\_iceroll\_mochi



Scopri i quartieri multiEATnici di Torino, Milano, Genova, Prato e Roma con i #foodtours de ilGastronomade....

**TURISTI PER CASA** @Porta Palazzo  
@San Salvario TO  
@Porto Antico GE  
@Esquilino RM

**WOK THIS WAY** @Chinatown MI  
@Chiatown PO

**INFO**  **335 664 7579**



# BEST

## DELI SHOPS



# AMAURY FROMAGER

Formaggi Francesi 🌐 Gourmandises

📍 Via G. Bogino 19/D, 10123 Torino

📞 011 1970 8033



Dopo un diploma come *crémier-fromager* a Lione, comincia a frequentare alcuni importanti *maître fromager* d'Oltralpe fino a quando un colpo di fulmine lo fa innamorare di una fanciulla piemontese, e allora lascia la Francia e si trasferisce a Torino.

Nel suo emporio Amaury espone in bella vista una selezione di formaggi pregiati, importati direttamente da piccoli produttori artigiani, il 95% dei quali a latte crudo: Reblochon, Abondance, Morbier, Comté. Da Amaury anche degustazioni e aperitivi.

🖥️ [amauryfromager.it](http://amauryfromager.it)

📘 Cerca @Amaury Fromager

📷 @amaury.fromager

# BEL & BON

Prodotti Francesi 🌐 Épicerie

📍 Via Vanchiglia 21, 10124 Torino

📞 011 5857569



Houda e Nicolas, una coppia savoiarda *gourmande* che ha fatto della *cuisine française* la sua bandiera, sono impegnati fin dall'apertura della loro *épicerie fine* nel cuore di Vanchiglia, a far arrivare da ogni angolo della Francia tante squisitezze e golosità. La loro selezione comprende salumi, formaggi e vini (oltre 50 etichette), e poi caramelli bretoni, miele, tisane, infusi, succhi di frutta, confetture e marmellate. Potete organizzare un *french aperò* o una cena con le loro *gourmandises* salate

🖥️ [belebon.it](http://belebon.it)

📘 @BeleBonVanchiglia

📷 @belebon\_vanchiglia

## AL CHILE

Asian Foodstore 🌐 Mini Market

📍 Via Corte D'Appello 13N, 10122 Torino

📞 375 656 4916



Jerry Sanchez, è originario nel paese dei peperoncini, il Messico, dove è nata la sua grande passione. Dopo aver viaggiato in ogni angolo della terra di Pancho Villa e dopo aver assaggiato ogni genere di salsa, ha voluto creare le sue, con l'obiettivo di sfatare la falsa credenza che i peperoncini siano solo e semplicemente piccanti. E così ha creato Al Chile, una boutique piccante, parallela al suo ruolo di chef de El Beso, dove vende anche on-line le sue prime tre salse, davvero intriganti.

🖥 alchile.it

📘 @alchile.it

📷 @alchile.it

## BEREKET MARKET

Alimentari turchi 🌐 Ethnic Market

📍 Corso Giulio Cesare 159/a, 10155 Torino

📞 389 148 6960



Finalmente anche Torino ha il suo bazar d'ingredienti e utensili per la cucina turco-ottomana. Ad aprirlo ci ha pensato Sevkan, un giovane imprenditore originario dell'Anatolia che, nel bel mezzo della pandemia, ha aperto Bereket Market.

Da Sevkan trovate tutto il necessario per cucinare *à la turc*: a cominciare dalla melassa di melograno *nar ekşisi*, per stufati e insalate, le sfoglie, la sottilissima *yufka* per farcire *börek* salati o dolci *baklavas* di frutta secca, oppure le matasse di *künefe*. E poi c'è il caffè turco!

📘 Cerca > @Bereket Market

📷 @bereketmarket2021

## ETHNIC WORLD

Ethnic Food Store 🌐 Supermarket

📍 Corso Giulio Cesare 31, 10152 Torino

📞 0444 193 5642



Con l'apertura nel 2020 del supermarket multi-etnico Ethnic World, Federico Ceola, un imprenditore lungimirante, ha portato a Torino un format innovativo, nato a Vicenza. In un ambiente più confortevole e organizzato rispetto alla media dei negozi multi-etnici, è stato raccolto l'indispensabile per cucinare asiatico, africano, maghrebino, mediorientale, indopakistano, e non solo.

Pur limitato rispetto all'apertura, Ethnic World continua a essere uno dei più forniti store in città.

🖥️ [ethnicworld.it](http://ethnicworld.it)

📘 @ethnicworldfoodandbeverage

📷 @ethnicworld\_food\_and\_beverage

## LA STRANIERA

Prodotti Latinoamericani 🌐

Market

📍 Via Germanasca 29, 10138 Torino

📞 011 4330608



Alesi arriva a Torino a soli sedici anni, ma torna in Perù dai nonni per laurearsi in amministrazione aziendale ad Arequipa, prima di riabbracciare la madre e coronare il suo sogno; aprire una *bodeguita peruana* nel quartiere San Paolo a Torino. Oggi, nei quattro punti vendita che gestisce insieme alla sua famiglia importa e distribuisce circa 2.000 prodotti latinoamericani. Oltre a diventare un punto di riferimento per peruviani, brasiliani, cubani, venezuelari e colombiani coltiva prodotti andini

🖥️ [lastranieraweb.it](http://lastranieraweb.it)

📘 @lastranieratorino


📷 @la.straniera.web



## FES


Macelleria Halal 🌟 Maghreb

 Bazar  
P.za della Repubblica 24, 10152 Torino

 351 759 2875



Il tratto di strada che da Piazza della Repubblica prosegue in corso Giulio Cesare, gode di una delle principali concentrazioni di negozi magrebini. Qui trovate la macelleria halal e il negozio di alimentari e oggetti da regalo per la casa più glamour di Torino. In un'ambientazione arabo-moderna, tra luci al led abbaglianti e specchi, trovate esposte in bellavista ogni taglio di carni, salsicce *merguez* e pollame marinato alle spezie del *suq*, oltre a tutto il necessario per cucinare come fareste a Fès.

 [macelleria-fes.business.site](http://macelleria-fes.business.site)

 @MacelleriaFes

 @macelleriafes

## ISTOC


Prodotti Rumeni 🌟 Market Hall

 P.za della Repubblica 30  
stand 43/45, 10152 Torino

 335 664 7579



Sono decine gli stand che espongono in bellavista i prodotti rumeni sotto l'Antica Tettoia dell'Orologio a Porta Palazzo: insaccati affumicati, formaggi come il *kashcaval*, salse, crauti fermentati e condimenti vari delle diverse regioni, ma il banco di Istoc continua a essere il più fornito e preferito dalla comunità. Se amate i sapori dei Balcani trovate la *salata de icre*, con uova di pesce, le conserve *zakuska* per antipasto, la panna acida *smantana* per le zuppe e la marmellata di noci acerbe!

 [macelleriaistoc.business.site](http://macelleriaistoc.business.site)

 @MacelleriaIstoc

 @macelleriaistoc

## MIX MARKET

Prodotti dell'Est 🌐 Supermarket

📍 Via Nizza 19, 10125 Torino

📞 011 242 1480



Presente con 65 punti vendita distribuiti in 15 regioni italiane, il Mix Markt, a pochi passi dalla stazione di Porta Nuova, è l'unico supermarket di prodotti dell'Europa dell'Est in Piemonte. Non basterebbe una visita guidata di un giorno intero con Vadim Sveryda, il giovane responsabile ucraino del punto vendita, per scoprirli tutti. La clientela russa, rumena, polacca, georgiana, bulgara ci viene per trovare i prodotti indispensabili per le rispettive cucine, compreso il caviale, a costi accessibili.

🖥️ [mixmarkt.it](http://mixmarkt.it)

📘 @mixmarkt torino

📷 @mixmarkt.torino

## NATURAL RAJA

Epicerie Maghrebina 🌐 Healthy

📍 Via G. Giolitti 24, 10123 Torino

📞 011 1563 3387



Dal 2014 Raja El Louafir gestisce una bottega solare specializzata in prodotti maghrebini di pregio, ma non solo. Da Raja si va per fare incetta di spezie e miscele di spezie originali, ma anche per ricevere tanti buoni consigli, attinti dalla cultura berbera, sul loro uso, proprietà e virtù. Parlando di cucina, ma anche di salute e cura del corpo, trovate l'olio di argan biologico, i semi di nigella e tanta frutta secca, comprese le mandorle, per preparare l'*amlou*, la "Nutella marocchina".

🖥️ [naturalraja.it](http://naturalraja.it)

📘 @naturalrajatorino

📷 @natural\_raja

## TAN THAN

Asian Foodstore 🌐 Mini Market

📍 Via delle Orfane 29, 10122 Torino

📞 011 1563 3387



Alle spalle di Porta Palazzo la famiglia di chino-vietnamiti Than è stata la prima a aprire e a importare via Parigi i prodotti di base per poter cucinare cinese, giapponese, filippino e Sud Est asiatico a Torino. Nu insieme al fratello Than, hanno un buon assortimento anche di prodotti freschi, come il lemongrass o le foglie di basilico thai. I prodotti sono sempre ben esposti e potete contare sui consigli di Nu per i vostri dubbi, acquisti e ricette. Il negozio è specializzato in prodotti thai, vietnamiti e indonesiani, che difficilmente troverete altrove a Torino.

 @TanThanhAsiaAlimentare

## TLALOC

Tienda Mexicana 🌐 Handcraft

📍 Via Palazzo di Città 24/E, 10122 Torino

📞 011 433 8817



Tlaloc è un emporio coloratissimo sotto i portici che si affacciano sul Municipio. E' stato il primo in città a importare e distribuire ingredienti e prodotti tipici messicani. Nasce come negozio di artigianato e arredi messicani, per diventare un punto di riferimento per procurarsi tutto il necessario per cucinare messicano. Qui trovate le autentiche farine di mais e la *tortillera* per fare le *tortillas*; la titolare Barbara, una simpatica italo-messicana, vi spiegherà come farle da voi. Vendita anche on-line.

 tlaloc.it

 @TlalocTorino



Vorrei ringraziare **tutte le persone** che mi seguono da anni e che con le loro sollecitazioni mi hanno convinto a realizzare questa Guida.

Un grazie particolare a coloro che mi hanno suggerito e hanno sostenuto la fase iniziale del progetto, nell'autunno2022, con l'azione di **Crowdfunding**.

Un ringraziamento a **Giancarlo Banchieri** e allo staff di **Confesercenti Torino** per aver reso possibile questo progetto editoriale.

Un grazie doveroso a tutte le aziende "illuminate" che hanno aderito alla **campagna ADV** per sostenere la Guida.

**SIDEA SPEZIE** [sideaspezie.com](http://sideaspezie.com)

**L'IMPERO DEL SOLE** [limperodelsole.it](http://limperodelsole.it)

**UNIONTRADE** [uniontrade.it](http://uniontrade.it)

**MERCATO CENTRALE TORINO** [mercatocentrale.it/torino](http://mercatocentrale.it/torino)

**McGARLET** [mccgarlet.it](http://mccgarlet.it)

**ADONIS FOOD** [adonisfood.com](http://adonisfood.com)

**HOTOS ITALIA** [hotos.gr](http://hotos.gr)

**SI-BA** [si-ba.it](http://si-ba.it)



STAY  
TUNED



@chefkumale @ilmondoatavola



@ilgastronmade



ilgastronmade.com



+39 335 6647579



# BEST **EAT**HNIC TORINO 2023

La tua guida d'autore alla **Torino MultiEATnica**.

Un "navigatore" affidabile per compiere il giro del mondo a tavola, con i **65 migliori Indirizzi** testati e selezionati per te dal giornalista *gastronomade* Vittorio Castellani.

21 ristoranti di cucine orientali

10 ristoranti caraibici, Meso e Sud Americani

5 ristoranti europei

5 ristoranti fusion

3 ristoranti maghrebini

5 Tea-house

4 Pastry shop

12 Ethnic markets & deli shops



*Conosciuto dai suoi lettori con il nickname di Chef Kumalé, Vittorio Castellani ama definirsi un giornalista gastronomade. Ha viaggiato in 65 Paesi dei 5 continenti e raccontato fin dagli anni '90 gli esordi e l'evoluzione delle cucine del mondo a Torino e in Italia, scrivendo per Torino7 La Stampa e per alcune tra le più prestigiose guide e riviste di gastronomia e viaggi.*

**LA#BOOKERIA**

[www.ilgastronomade.com](http://www.ilgastronomade.com)